

福建特产 特级红菇 红菇

产品名称	福建特产 特级红菇 红菇
公司名称	李启良（个人会员）
价格	760.00/千克
规格参数	品种:红菇 产地:福建 新奇创意项目:报名
公司地址	中国 福建 龙岩市新罗区 龙岩市新罗区莲花家园6号楼4号店
联系电话	86 0597 2253458 15960332112

产品详情

品种	红菇	产地	福建
新奇创意项目	报名		

简介：

红菇身含有5种多糖、16种氨基酸和28种脂肪酸。多糖含量约为2.47%，其中单糖和寡糖占总糖的33.9%，氨基酸含量14.7%，其中人体必需、半必需氨基酸占氨基酸问题的54.4%。红菇干品每百克含蛋白质15.7克，碳水化合物63.3克，钙23毫克，磷500毫克，维生素b23.54毫克，尼克酸42.3毫克。

价值和作用：

有“菇中之王”的美称，系天然营养佳品。其风味独特，香馥爽口。其味较之任何菇类无法伦比的鲜甜可口；并含有人必需的多种氨基酸等成分。

烹饪方法：

将红菇干品用清水快速冲洗后，放入适量水中浸泡十分钟左右，再将红菇放入肉类中煲汤、味美、香甜、是宾馆、酒家、家宴营养价值的天然食品。

储存方法：

请放置阴凉干爽处。注：红菇泡水后，水呈红色是自然现象！辨别红菇的品质办法是剥一点红菇尝是否有甜味,正宗红菇口感微甜！

注意事项：

- 1、红菇主要用来煮汤，如加瘦肉。切忌猛火煎炒，否则丧失营养价值
- 2、洗红菇时只需清水冲洗一遍既可，不要图干净，（因冲洗太久会将营养成分洗去）。起锅时锅底可能有少量沙子，没关系，滤去既可
- 3、红菇的辩认：红菇以菇盖半开、盖底呈浅绿色，闻之有淡雅香味的为上等品